

Punschbombe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier, 120 gr Kristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 gr Mehl, 60 gr geriebene Kochschokolade, 80 gr fein gehackte Walnüsse, 2 Orangen, 2 Zitronen, 2 große Stamperln Rum, 0,5 l Sahne, 6 Blatt Gelatine, 125 ml schwarzer, starker Tee, 1 Mandarinen, 15 (ca) Biskuitstangen zum Auslegen, 50 gr Schokospäne zum Bestreuen, 1 Ulmer Form (2 Liter Inhalt).

Die Vorbereitungen:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Dotter mit einem Drittel des Zuckers und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse heben, gesiebttes Mehl, Schokolade und Nüsse einrühren, diese Masse etwa 1 cm hoch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Backrohr ca. 20 Minuten backen, noch heiß auf eine mit Zucker bestäubte Arbeitsfläche stürzen und das Papier abziehen, danach einen Boden in der Größe der Ulmer Form ausschneiden, das restliche Biskuit in nicht zu kleine Würfel schneiden. Orangen und Zitronen pressen, Orangen- und Zitronensaft mit Rum vermengen, Mandarinen gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Ulmer Form mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Biskuitstangen durch das Saft-Rumgemisch ziehen und die Form damit auslegen, den Biskuitboden und die Biskuitwürfel ebenfalls mit dieser Mischung beträufeln. Gelatine in kaltem Wasser vorweichen, gut ausdrücken und im nicht zu heißen Tee auflösen. Sahne steif schlagen und mit Puderzucker süßen, die Rummischung und den Tee darunter mischen, die halbe Menge der Sahnemasse auf den Biskuitstangenboden verteilen. Mandarinen und Biskuitwürfel darauf geben und die restliche Sahne in die Form füllen, mit dem Biskuitboden abschließen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Bombe aus der Form lösen und die Folie abziehen, die Bombe mit einem in heißes Wasser getauchten Messer portionieren.

Guten Appetit!